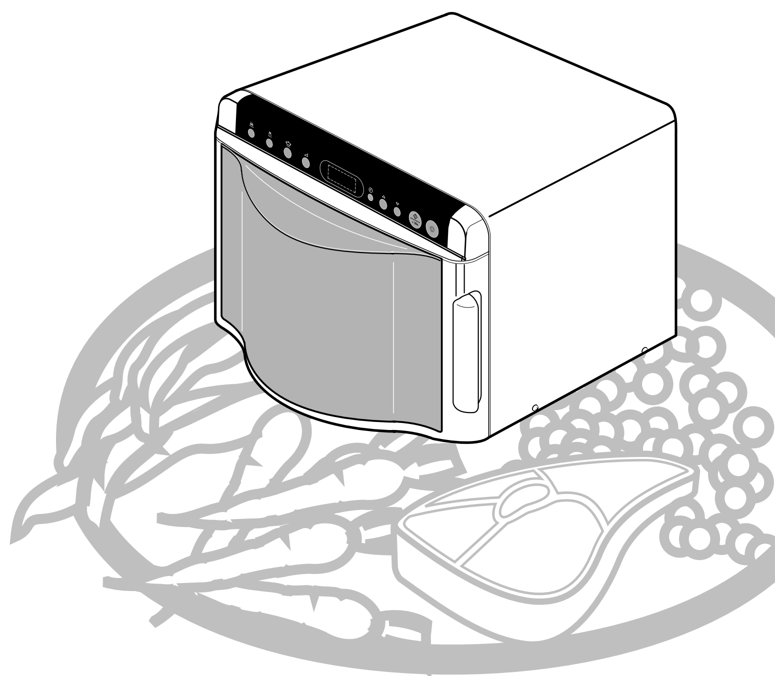
SAMSUNG

# เตาไมโครเวฟ
## คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

**MR87/MR89**

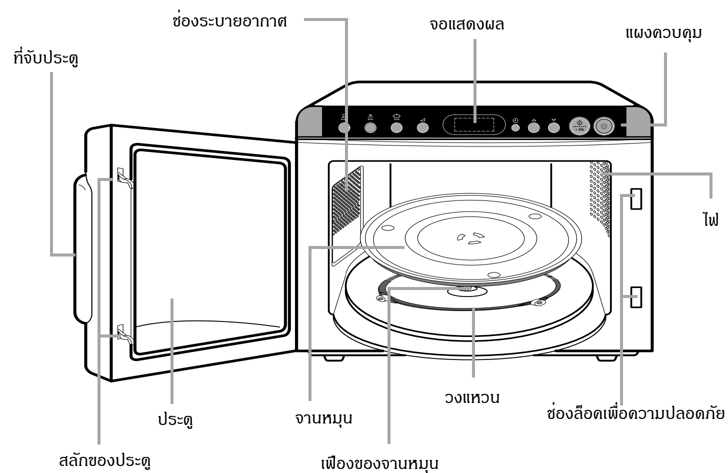




Code No. : DE68-02710J

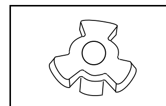
TH

## เตาอบ

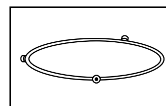



## อุปกรณ์เสริม

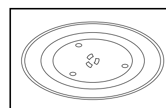
***คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ***



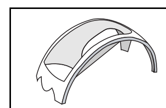
1. **เฟือง** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ
   วัตถุประสงค์: เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



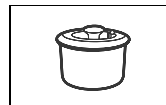
2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ
   วัตถุประสงค์: วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง
   วัตถุประสงค์: จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



4. **ที่วางขวดนมเด็ก** โปรดดู หน้า 17
   วัตถุประสงค์: เพื่อนึ่งขวดนมเด็ก โดยวางขวดนมในช่องที่เอียงของที่วางขวดนม

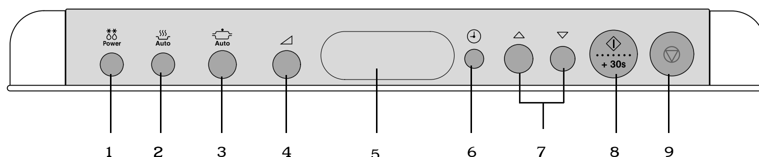


5. **หม้อหุงข้าว** โปรดดู หน้า 12 (MR89 เท่านั้น)
   วัตถุประสงค์: ใช้หม้อหุงข้าวพลาสติก เมื่อใช้ฟังก์ชันนึ่งอาหาร

 **ห้าม**ใช้ไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวน หรือจานหมุน

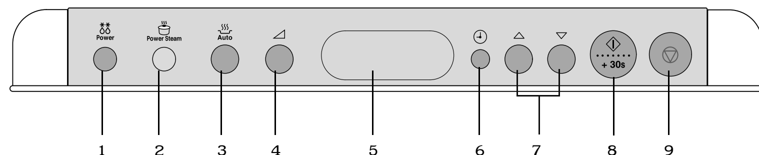
## แผงควบคุม

### รุ่น: MR87




1. ปุ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
2. ปุ่มอุ่นอาหารอัตโนมัติ
3. ปุ่มปรุงอาหารอัตโนมัติ
4. การตั้งค่าระดับพลังงาน
5. จอแสดงผล
6. การตั้งค่าเวลา
7. ปุ่มเพิ่ม/ลด
(ระยะเวลาปรุงอาหาร น้ำหนัก และปริมาณอาหาร)
8. ปุ่มเริ่มต้น
9. ปุ่มหยุด/ยกเลิก

### รุ่น: MR89




1. ปุ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
2. ปุ่มนึ่งอาหาร
3. ปุ่มอุ่นอาหารอัตโนมัติ
4. การตั้งค่าระดับพลังงาน
5. จอแสดงผล
6. การตั้งค่าเวลา
7. ปุ่มเพิ่ม/ลด
(ระยะเวลาปรุงอาหาร น้ำหนัก และปริมาณอาหาร)
8. ปุ่มเริ่มต้น
9. ปุ่มหยุด/ยกเลิก

## การใช้คู่มือฉบับนี้

TH

*ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมาย เกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้*

- *ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย*
- *อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม*
- *เคล็ดลับในการอบอาหาร*

*ด้านหน้าของคู่มือฉบับนี้จะมีภาพของเตาอบ พร้อมทั้งแผงควบคุม ซึ่งจะช่วยให้คุณหาตำแหน่งของปุ่มต่าง ๆ ได้อย่างง่ายดาย*

*ขั้นตอนที่อธิบายทีละขั้นตอน จะประกอบด้วยสัญลักษณ์สองแบบ*



**ข้อมูลสำคัญ**



**หมายเหตุ**

### *ข้อควรระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป*

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายจากการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

(a) ห้ามใช้เตาอบขณะที่ประตูของเตาเปิดอยู่ หรือดัดแปลงแก้ไขล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักของประตู) หรือสอดวัตถุในช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย ไม่ว่าในกรณีใด ๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใด ๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหาร หรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาด และเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่าง ๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู ซีลขอบประตู และผิวหน้าของซีล

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) สายไฟ

(d) ห้ามปรับแต่งหรือซ่อมแซมเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต

# *ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย*

TH

***ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย***

***โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต***

***ก่อนที่จะอบอาหารหรือของเหลวในเตาไมโครเวฟ โปรดตรวจสอบข้อควรระวังต่อไปนี้***

1. **ห้าม** ใช้ภาชนะที่เป็นโลหะในเตาไมโครเวฟ:
   - ภาชนะโลหะ
   - ภาชนะที่มีขอบเงินหรือทอง
   - เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ

   สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย

2. **ห้าม** ใช้ความร้อนกับ:
   - ขวด โถ หรือภาชนะที่ปิดสนิทหรือใช้สุญญากาศ

   เช่น) ขวดอาหารสำหรับทารก
   - อาหารที่มีการผนึกไม่ให้อากาศเข้า

   เช่น) ไข่ ถั่วชนิดต่าง ๆ ที่ไม่ได้กะเทาะเปลือก มะเขือเทศ

   สาเหตุ: แรงดันที่เพิ่มขึ้นอาจทำให้อาหารระเบิดได้

   คำแนะนำ: เปิดฝาหรือเจาะผิวของอาหาร ถุง เป็นต้น

3. **ห้าม** ใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา

   สาเหตุ: ผนังของเตาอาจเสียหาย

   คำแนะนำ: วางแก้วใส่น้ำไว้ในเตาอบตลอดเวลา
   น้ำจะดูดซึมไมโครเวฟ ถ้าคุณใช้เตาไมโครเวฟขณะที่ไม่มีอาหาร โดยไม่ตั้งใจ

4. **ห้าม** ปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ

   สาเหตุ: ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา

5. **ทุกครั้ง** จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตา

   สาเหตุ: ภาชนะบางประเภทจะดูดซึมไมโครเวฟ และความร้อนจะถ่ายเทจากอาหารไปยังภาชนะเสมอ
   ดังนั้นภาชนะจะมีความร้อน

6. **ห้าม** สัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบ

   สาเหตุ: ผนังอาจร้อนลวก หลังจากที่การอบจะเสร็จสิ้นไปแล้ว แม้ว่าจะไม่ปรากฏลักษณะว่าร้อนก็ตาม
   อย่าให้วัสดุที่ติดไฟง่ายสัมผัสกับส่วนในของเตาอบ จนกว่าเตาอบจะเย็นลงก่อน

7. ในการลดความเสี่ยงของไฟในช่องของเตาอบ:
   - โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ
   - นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน
   - ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์แห้ง
   - ถ้ามีควันเกิดขึ้น ให้ปิดเตาไมโครเวฟไว้ และปิดเครื่องหรือถอดปลั๊กไฟออก

8. ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก
   - **ทุกครั้ง** โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ
   - คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และค้นทุกครั้ง หลังจากอุ่น
   - ใช้ความระมัดระวังขณะหยิบจับภาชนะหลังจากการอุ่น เนื่องจากภาชนะอาจร้อนลวกมือได้
   - อาจเกิดอันตรายจากการเดือดกระเด็นในภายหลัง
   - ในการป้องกันการเดือดในภายหลังและการลวก คุณควรใส่ช้อนพลาสติคหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

   สาเหตุ: ระหว่างการอุ่นของเหลว จะมีการเดือดที่ล่าช้า ซึ่งหมายความว่าการเดือดและกระเด็น
   อาจเกิดขึ้นภายหลังจากที่นำภาชนะออกจากเตาอบแล้ว ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือได้
   - ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล:
     * จุ่มพื้นที่ซึ่งถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที
     * พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด
     * โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น
   - **ห้าม** ใส่อาหารจนเต็มภาชนะ และควรเลือกใช้ภาชนะที่มีด้านบนกว้างกว่าด้านล่าง เพื่อป้องกันของเหลวเดือดจนเกินไป ขวดที่มีคอขวดเล็กอาจแตกระเบิดได้ หากร้อนจนเกินไป
   - **ทุกครั้ง** จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อนทารก
   - **ห้าม** อุ่นร้อนขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง

9. โปรดระมัดระวังอย่าให้สายไฟชำรุดหรือเสียหาย
   - ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และอย่าให้สายไฟถูกความร้อน
   - ห้ามใช้เตาอบนี้ หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุดเสียหาย

10. ยืนในระยะห่างประมาณหนึ่งช่วงแขน เมื่อเปิดประตูของเตาอบ

    สาเหตุ: ไอร้อนหรืออากาศที่ร้อนจัดอาจลวกมือได้

11. รักษาความสะอาดภายในเตาอบอยู่เสมอ

    สาเหตุ: เศษอาหารหรือน้ำมันที่กระเด็นไปที่ผนังหรือพื้นของเตาอบอาจทำให้สีของเตาอบเสียหาย
    และลดประสิทธิภาพของเตาอบ

# ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

**12.** คุณอาจได้ยินเสียง "คลิก" ระหว่างการทำงาน (โดยเฉพาะเมื่อมีการละลายน้ำแข็ง)
<u>สาเหตุ</u>: เสียงนี้เป็นการทำงานปกติ เมื่อมีการเปลี่ยนกำลังไฟฟ้า

**13.** เมื่อมีการใช้งานเตาไมโครเวฟโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ เครื่องจะตัดไฟฟ้าทันที เพื่อความปลอดภัย คุณสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ หลังจากที่พักไว้ประมาณ 30 นาที

### *ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย*

ระหว่างการอบอาหาร คุณควรมองในเตาเป็นระยะ เมื่อมีการให้ความร้อนแก่อาหาร หรือมีการอบอาหารในถุงพลาสติก กระดาษแบบใช้แล้วทิ้งหรือภาชนะที่ติดไฟได้

### *ข้อสำคัญ*

**ห้าม** เด็กเล็กใช้งานหรือเล่นกับเตาไมโครเวฟเด็ดขาด และไม่ควรปล่อยเด็กเล็กไว้ตามลำพังใกล้เตาไมโครเวฟเมื่อเตาทำงานอยู่ ไม่ควรเก็บหรือซ่อนสิ่งที่เด็กสนใจไว้เหนือเตาอบ

### *คำเตือน:*

ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ

### *คำเตือน:*

โปรดให้ช่างผู้ชำนาญเป็นผู้ให้บริการหรือซ่อมแซมในกรณีที่ต้องถอดฝาเครื่อง ซึ่งเป็นฉนวนป้องกันพลังงานไมโครเวฟ

### *คำเตือน:*

โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้

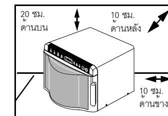
### *คำเตือน:*

ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องไมโครเวฟตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาไมโครเวฟอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี

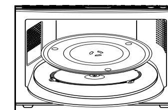
# การติดตั้งเตาไมโครเวฟ



***วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบ และได้ระดับ มีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้***




**1.** เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่อย่างน้อย 20 ซม.(8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



**2.** นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากภายในเตาอบ
ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน
และทดลองว่าจานสามารถหมุนได้อย่างอิสระ

**3.** เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

 **ห้าม** บังช่องระบายอากาศ เนื่องจากเตาอบอาจมีความร้อนเกินขีดจำกัด และปิดตัวเองลงและจะใช้งานไม่ได้จนกว่าจะเย็นลง

 เพื่อความปลอดภัยของตัวคุณ โปรดต่อสายไฟของเตาไมโครเวฟกับเต้าเสียบสามขา 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์ ที่มีการลงกราวด์ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนให้บริการ หรือผู้ที่มีความชำนาญเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย

 **ห้าม** ติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดา หรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

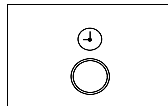
TH

## การตั้งเวลา

*เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:*

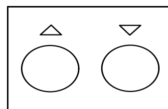
- *เมื่อติดตั้งเตาอบเป็นครั้งแรก*
- *หลังจากไฟฟ้าดับ*

✉ อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

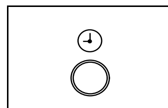


1. **ในการแสดงเวลาในรูปแบบ...** **จากนั้นกดปุ่ม** ⏲

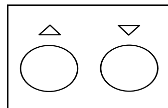
| | |
|---|---|
| 24 ชั่วโมง | หนึ่งครั้ง |
| 12 ชั่วโมง | สองครั้ง |



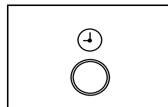
2. กดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** เพื่อกำหนดชั่วโมง



3. กดปุ่ม ⏲



4. กดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** เพื่อกำหนด **นาที**



5. กดปุ่ม ⏲

## ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

*หากคุณมีปัญหาเช่นเดียวกับที่กล่าวถึงในหัวข้อนี้ โปรดลองใช้ขั้นตอนการแก้ไขที่ระบุ*

◆ อาการปกติ
- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีแสงสะท้อนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

◆ เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม ◇
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

◆ อาหารไม่สุกเลย
- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม ◇ แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- มีการใช้ไฟเกินในวงจรไฟฟ้าของบ้าน และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เครื่องตัดไฟทำงานหรือไม่

◆ อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ
- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

◆ มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ
- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

◆ เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์
- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน นี่เป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี้ โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบการรบกวนสัญญาณ จะแสดงผลอาจถูกรีเซ็ต ในการแก้ไขปัญหานี้ ให้ถอดสายไฟออก และต่อใหม่ ตั้งเวลาใหม่

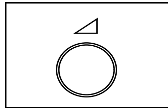
✉ ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือศูนย์บริการหลังการขายของ SAMSUNG ใกล้บ้านคุณ

## การอบ/อุ่นอาหาร

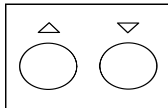
*ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร*

*โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง*

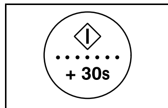
*ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน จากนั้นปิดประตู*



1. กดปุ่ม ◿
   ผลลัพธ์: จอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 800 วัตต์ (กำลังไฟสูงสุด): เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสม โดยกดปุ่ม ◿ จนกว่าจอจะแสดงกำลังไฟที่ต้องการ โปรดดูตารางแสดงระดับกำลังไฟ



2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** ตามต้องการ




3. กดปุ่ม ◇
   ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน เครื่องจะเริ่มต้นการทำอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง

 **ห้าม** เปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

 หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้น ๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (800 วัตต์) คุณสามารถกดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งต่อเวลาการอบสามสิบวินาที เตาอบจะทำงานทันที

## ระดับพลังงาน

*คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้*

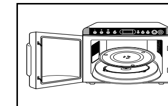
| ระดับพลังงาน | กำลังไฟฟ้า |
|---|---|
| สูง | 800 วัตต์ |
| สูงปานกลาง | 600 วัตต์ |
| ปานกลาง | 450 วัตต์ |
| ต่ำปานกลาง | 300 วัตต์ |
| ละลายน้ำแข็ง | 180 วัตต์ |
| ต่ำ/อุ่นอาหาร | 100 วัตต์ |

 หากคุณเลือกระดับพลังงานสูงขึ้น คุณจะต้องลดเวลาในการอบลง

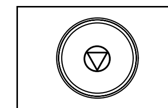
 หากคุณเลือกระดับพลังงานต่ำลง คุณจะต้องเพิ่มเวลาในการอบขึ้น

## การหยุดการอบอาหาร

*คุณสามารถหยุดการอบอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อตรวจสอบอาหาร*



1. ในการหยุดเพียงชั่วคราว
   เปิดประตู
   ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง ในการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม ◇ อีกครั้ง

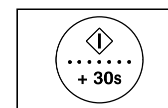


2. ในการหยุดการอบอาหาร:
   กดปุ่ม ▽
   ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง
   หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบอาหาร กดปุ่มยกเลิก ( ▽ ) อีกครั้ง

 คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่าง ๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **Cancel** ( ▽ )

## การปรับเวลาอบอาหาร

*คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม +30s หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที*



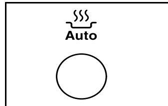

กดปุ่ม **+30s** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที

## *การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ*

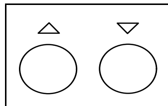
TH

*คุณสมบัติการอุ่นและอบอัตโนมัติมีเวลาอบที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสองแบบ โดยคุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาอบหรือระดับพลังงานอีก คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยกดปุ่ม ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู*

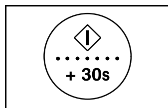
### รุ่น: MR87




1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Auto Reheat**( Auto ) ตามจำนวนที่เหมาะสม



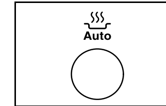
2. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** (โปรดดูรายละเอียดในตาราง)



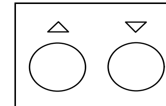

3. กดปุ่ม ◇
   ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น เมื่อการอบเสร็จสิ้น:
   1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

 โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

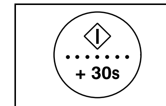
### รุ่น: MR89




1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Auto Reheat**( Auto ) ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** (โปรดดูรายละเอียดในตาราง)




3. กดปุ่ม ◇
   ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น เมื่อการอบเสร็จสิ้น:
   1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

 โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

## *การตั้งค่าการอุ่นอาหารอัตโนมัติ*

TH

*ตารางด้านล่างนี้จะแสดงโปรแกรมอัตโนมัติสำหรับการอุ่นอาหารทั้งหมด 4 โปรแกรม โดยมีข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่มีประโยชน์ต่าง ๆ*

### รุ่น: MR87

| รหัส/อาหาร | ปริมาณอาหาร | เวลาพักอาหาร | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|
| 1 **เครื่องดื่ม** กาแฟ, นม น้ำชา, น้ำ (อุณหภูมิปกติ) | 150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว) | 1 -2 นาที | รินเครื่องดื่มในถ้วยเซรามิก (150 มล.) หรือแก้ว (250 มล.) และวางไว้กึ่งกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา ค่อย ๆ คนก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่ นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม) |
| 2 **อาหารปรุงสำเร็จ** (แช่เย็น) | 300-350 กรัม 400-450 กรัม | 3 นาที | วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า) |
| 3 **อาหารปรุงสำเร็จแช่แข็ง** | 300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม | 4 นาที | นำอาหารปรุงสำเร็จแช่แข็งออกมา (-18°C) และตรวจสอบว่าภาชนะนั้นเหมาะสมสำหรับไมโครเวฟหรือไม่ เจาะฟิล์มที่ปิดอาหารให้เป็นรู วางอาหารแช่แข็งที่กึ่งกลางของจานหมุน โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารปรุงสำเร็จแช่แข็งที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า) |
| 4 **ซุป** (แช่เย็น) | 200 - 250 มล. 300 - 350 มล. 400 - 450 มล. | 2 -3 นาที | เทซุปในถ้วยซุปหรือชามเซรามิกก้นลึก ปิดฝาขณะอุ่น และพักอาหาร คนก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร |

*ตารางต่อไปนี้แสดงโปรแกรมอัตโนมัติ 4 โปรแกรมสำหรับการอุ่นอาหารสำเร็จ อาหารปรุงสำเร็จแช่แข็ง เครื่องดื่ม และการทำละลายเค้กแช่แข็ง โดยจะแสดงปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่ควรทราบ*

### รุ่น: MR89

| รหัส/อาหาร | ปริมาณอาหาร | เวลาพักอาหาร | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|
| 1 **อาหารปรุงสำเร็จ** (แช่เย็น) | 300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม | 3 นาที | วางในจานกระเบื้อง และปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า) |
| 2 **อาหารปรุงสำเร็จแช่แข็ง** | 300 - 350 กรัม 400 - 450 กรัม | 4 นาที | นำอาหารปรุงสำเร็จออกมา และตรวจสอบว่าภาชนะนั้นเหมาะสมสำหรับไมโครเวฟหรือไม่ เจาะฟิล์มที่ปิดอาหารให้เป็นรู ใส่อาหารแช่แข็งที่ส่วนกลาง โปรแกรมนี้เหมาะกับอาหารชุดที่มีส่วนประกอบสามอย่าง (เช่น เนื้อราดซอส ผัก และเครื่องเคียงเป็นมันฝรั่ง ข้าว หรือพาสต้า) |
| 3 **เครื่องดื่ม** กาแฟ, นม น้ำชา, น้ำ (อุณหภูมิปกติ) | 150 มล. (1 ถ้วย) 250 มล. (1 แก้ว) | 1 -2 นาที | รินเครื่องดื่มในถ้วยเซรามิก (150 มล.) หรือแก้ว (250 มล.) และวางไว้กึ่งกลางจานหมุน อุ่นโดยไม่ปิดฝา ค่อย ๆ คนก่อนอบและหลังจากเวลาพักอาหาร โปรดระมัดระวังขณะที่ นำถ้วยออกจากเตาไมโครเวฟ (โปรดดูคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับการอุ่นเครื่องดื่ม) |
| 4 **พิซซ่า เค้กเป็นชิ้น** | 100 กรัม (1 ชิ้น) 200 กรัม (2 ชิ้น) 300 กรัม (2 – 3 ชิ้น) 400 กรัม (3 – 4 ชิ้น) 500 กรัม (4 ชิ้น) | 5 -15 นาที | วางชิ้นเค้กแช่แข็ง (-18°C) บนกระดาษอเนกประสงค์ที่วางอยู่บนจานหมุน กรณีที่มีเค้กหนึ่งชิ้นให้ไว้กึ่งกลาง ถ้ามีสองชิ้น วางให้อยู่ตรงข้ามกัน กรณีที่มี 3 – 4 ชิ้น ให้วางเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับชิ้นเค้กอย่างเช่น เค้กแอปเปิลที่โรยหน้า เค้กที่แต่งหน้า เค้กที่โรยเมล็ดป๊อปปี้และมัฟฟิน แต่ไม่เหมาะกับเค้กทั้งก้อน หรือเค้กที่ใส่ครีม และเค้กที่ราดหน้าด้วยช็อกโกแลต |

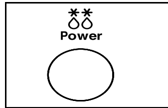
TH

## *การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ*

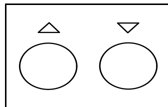
***คุณสมบัติการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปังและเค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ***

✉ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

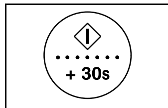
***ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู***




1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Power Defrost**( Power ) ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกน้ำหนักของอาหารโดยกดปุ่ม **เพิ่ม / ลด** (โปรดดูรายละเอียดในตาราง)




3. กดปุ่ม ◇
   ผลลัพธ์:
   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - เมื่อเสร็จครึ่งหนึ่ง
     เตาอบจะส่งเสียงเตือนให้ทราบว่าคุณต้องกลับอาหาร
   - กดปุ่ม ◇ อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

✉ โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

✉ คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกฟังก์ชันการปรุง/อุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ และใช้พลังงาน 180 วัตต์ โปรดดูที่หัวข้อ “การปรุง/อุ่นอาหาร” ที่ หน้า 7 เพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม

## *การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ*

***ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งทั้งหมดสี่โปรแกรม รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ***

***โปรดนำบรรจุภัณฑ์ออกจากอาหารก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ ไก่ และปลาในจานกระเบื้อง***

| อาหาร | ปริมาณอาหาร | เวลาพักอาหาร | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|
| **1 เนื้อ** | 200 - 2000 กรัม | 20 -60 นาที | หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ด เนื้อเป็นชิ้นและเนื้อสับ |
| **2 เป็ดหรือไก่** | 200 - 2000 กรัม | 20 -60 นาที | หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น |
| **3 ปลา** | 200 - 2000 กรัม | 20 -50 นาที | หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว หรือปลาชิ้น |
| **4 ขนมปัง/เค้ก** | 125 - 1000 กรัม | 5 -30 นาที | วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงาน และหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน ตลอดจนขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีสเค้ก และพัฟพาสทรีทุกชนิด แต่ไม่เหมาะกับพาสทรีแบบชอตหรือแบบครัสต์ เค้กผลไม้และเค้กที่มีครีม รวมถึงเค้กที่ราดหน้าด้วยช็อกโกแลต |

✉ เลือกฟังก์ชันทำละลายด้วยตนเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 วัตต์ หากต้องการทำละลายอาหารด้วยตนเอง หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำละลายด้วยตนเอง และเวลาในการทำละลาย โปรดอ่านจาก หน้า 18

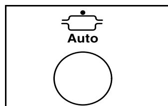
TH

## *การใช้คุณสมบัติปรุงอาหารอัตโนมัติ (MR87)*

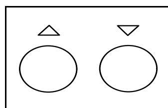
***คุณสมบัติการปรุงอาหารอัตโนมัติมีโปรแกรมที่กำหนดไว้ล่วงหน้าสี่โปรแกรม คุณไม่จำเป็นต้องกำหนดเวลาหรือระดับพลังงานในการอบอีก***

***คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยกดปุ่ม***

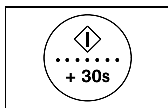
***ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู***




1. เลือกประเภทอาหาร โดยกดปุ่ม **Auto Cook** ( Auto ) ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม **เพิ่ม / ลด**
   (โปรดดูรายละเอียดในตาราง)




3. กดปุ่ม ◇
   <u>ผลลัพธ์:</u> การอบจะเริ่มต้น เมื่อการอบเสร็จสิ้น:
   1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

 โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

## *การตั้งค่าการปรุงอาหารอัตโนมัติ (MR87)*

***ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมอัตโนมัติทั้งหมดสี่โปรแกรม รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ***

| รหัส/อาหาร | ปริมาณอาหาร | เวลาพักอาหาร | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|
| 1 ผักสด | 100-150 กรัม<br>200-250 กรัม<br>300-350 กรัม<br>400-450 กรัม<br>500-550 กรัม | 2 -3 นาที | ชั่งผักหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) เมื่ออบ 100 - 250 กรัม เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับผัก 300 - 450 กรัม และเติมน้ำ 60 - 75 มล. (4 - 5 ช้อนโต๊ะ) สำหรับผัก 500 - 550 กรัม และให้คนหลังจากที่ปรุงแล้ว |
| 2 ผักแช่แข็ง | 100-150 กรัม<br>200-250 กรัม<br>300-350 กรัม<br>400-450 กรัม<br>500-550 กรัม | 2 -3 นาที | ชั่งน้ำหนักผักแช่แข็ง (-18°C)<br>และใส่ในชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาด พอเหมาะ เมื่อปรุงอาหาร 100 - 350 กรัม ให้เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนชา) ส่วนอาหาร 400 - 550 กรัม ให้เติม 30 มล. (2 ช้อนชา) ให้คนอาหารหลังจากที่อบเสร็จ และระหว่างการพัก อาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการปรุงถั่ว ข้าวโพด บร็อคโคลี่ กะหล่ำและผักรวม เช่น ถั่ว แครอต และกะหล่ำ |
| 3 ปลาสด | 200-250 กรัม<br>300-350 กรัม<br>400-450 กรัม<br>500-550 กรัม<br>600-650 กรัม | 3 นาที | ล้างน้ำและบีบมะนาวใส่ โปรดใช้จานแก้วหรือจานเซรามิกที่เหมาะสม วางปลาทั้งตัวตั้งแต่หัวจรดหาง คลุมด้วยฟิล์มสำหรับ ไมโครเวฟ ระหว่างการอบและการพักอาหาร |
| 4 มันฝรั่งปอกเปลือก | 100-150 กรัม<br>200-250 กรัม<br>300-350 กรัม<br>400-450 กรัม<br>500-550 กรัม | 3 นาที | ชั่งมันฝรั่งหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว ใส่ในอ่างแก้วที่มีฝาปิด เติมน้ำ 45 มล. (3 ช้อนโต๊ะ) เมื่ออบมันฝรั่ง 300 - 450 กรัม เติมน้ำ 60 มล. (4 ช้อนโต๊ะ) สำหรับมันฝรั่ง 500 - 550 กรัม |

## *การใช้ฟังก์ชันนึ่งอาหาร (MR89)*

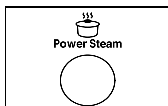
TH

*คุณสมบัตินึ่งอาหาร มีการกำหนดเวลาปรุงอาหารไว้แล้วอัตโนมัติ*

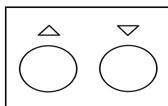
*คุณสามารถปรับปริมาณอาหารได้โดยกดปุ่ม*

*ใช้หม้อหุงข้าวพลาสติก เมื่อใช้ฟังก์ชันนึ่งอาหาร*

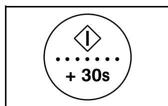
*ขั้นแรก วางหม้อหุงข้าวพลาสติกที่ส่วนกลางของจานหมุน และปิดประตู*




1. เลือกประเภทอาหารที่คุณต้องการโดยกดปุ่ม **Power Steam** ( Power Steam ) ตามจำนวนที่เหมาะสม



2. เลือกปริมาณอาหารโดยกดปุ่ม **เพิ่ม / ลด**
(โปรดดูรายละเอียดในตาราง)




3. **กดปุ่ม** ◇
<u>ผลลัพธ์:</u> การอบจะเริ่มต้น เมื่อการอบเสร็จสิ้น:
1) เครื่องจะส่งสัญญาณสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือนสามครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบันขึ้นอีกครั้ง

 โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

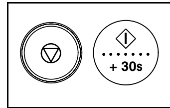
### *ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมนึ่งอาหารอัตโนมัติ 4 โปรแกรม รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำต่าง ๆ ใช้หม้อหุงข้าวพลาสติก เมื่อใช้ฟังก์ชันนึ่งอาหาร*

| รหัส/อาหาร | ปริมาณอาหาร | เวลาพักอาหาร | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|
| 1 **ข้าวสวย** | 250 กรัม<br>375 กรัม | 4 -5 นาที | ใส่ข้าวขาว (พอสุก) ลงในหม้อสำหรับนึ่ง ใส่น้ำเย็น 500 มล. สำหรับการหุงข้าว 250 กรัม และใส่น้ำ 750 มล. สำหรับการหุงข้าว 375 กรัม ปิดฝาหม้อหุงข้าว หลังการทำงาน ให้เช็ดหยดน้ำภายในเตาอบ โดยใช้กระดาษอเนกประสงค์ |
| 2 **มันฝรั่งปอกเปลือก** | 100 - 150 กรัม<br>200 - 250 กรัม<br>300 - 350 กรัม<br>400 - 450 กรัม<br>500 - 550 กรัม | 2 -3 นาที | ชั่งมันฝรั่งหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว วางมันฝรั่งลงในหม้อสำหรับนึ่ง ใส่น้ำ 15 - 30 มล. (1-2 ช้อนชา) สำหรับการนึ่ง 100 - 350 กรัม และใส่ 45 - 60 มล. (3-4 ช้อนชา) สำหรับการนึ่ง 400 - 550 กรัม จากนั้นปิดฝาหม้อ |
| 3 **ผักสด** | 100 - 150 กรัม<br>200 - 250 กรัม<br>300 - 350 กรัม<br>400 - 450 กรัม | 1 -2 นาที | ชั่งผักหลังจากล้างน้ำทำความสะอาด และตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ว วางมันฝรั่งลงในหม้อสำหรับนึ่ง ใส่น้ำ 30 มล. (2 ช้อนชา) สำหรับการนึ่ง 100 - 350 กรัม และใส่น้ำ 45 มล. (3 ช้อนชา) สำหรับการนึ่ง 400 - 450 กรัม จากนั้นปิดฝาหม้อ หลังจากการนึ่ง ให้ค่อย ๆ คน ก่อนเวลาพักอาหาร |
| 4 **ผลไม้แช่อิ่ม** | 100 - 150 กรัม<br>200 - 250 กรัม<br>300 - 350 กรัม<br>400 - 450 กรัม | 2 -3 นาที | ชั่งผลไม้สดหลังจากที่ปอกเปลือกและล้างเสร็จแล้ว จากนั้นหั่นเป็นชิ้นหรือเป็นลูกเต๋า และวางในหม้อสำหรับนึ่ง ใส่น้ำ 15 – 30 มล. (1 - 2 ช้อนชา) สำหรับการอบ 100 - 350 กรัม และใส่น้ำ 45 มล. (3 ช้อนชา) สำหรับการอบ 400 – 450 กรัม ใส่น้ำตาล 1- 2 ช้อนชา จากนั้นปิดฝาหม้อ หลังการนึ่ง ให้ค่อย ๆ คนอาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับแอปเปิล สาลี่ ลูกพลัม ลูกท้อ มะม่วง หรือสับปะรด |

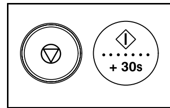
 คุณสามารถนึ่งอาหารโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน
หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการนึ่งอาหารด้วยตนเอง และเวลาในการนึ่ง
โปรดอ่านจาก หน้า 19

## การปิดเสียงเตือน

*คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ*




1. กดปุ่ม และ พร้อมกัน
   ผลลัพธ์:
   - หน้าจอจะแสดงผลดังนี้ OFF
   - เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม

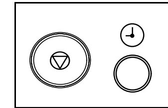



2. ในการเปิดเสียงสัญญาณอีกครั้ง ให้กดปุ่ม และ พร้อมกันอีกครั้ง
   ผลลัพธ์:
   - หน้าจอจะแสดงผลดังนี้ On
   - เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

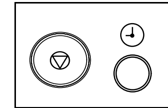
## การล็อคเตาไมโครเวฟ

*เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะล็อคเตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้*

*คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้*



1. กดปุ่ม และ พร้อมกัน
   ผลลัพธ์:
   - เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันใดได้)
   - จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ "L" L



2. ในการปลดล็อค ให้กดปุ่ม และ พร้อมกันอีกครั้ง
   ผลลัพธ์: คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

TH

## *คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร*

TH

*ในการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ*

*คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้*

*ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่าง ๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร*

| อุปกรณ์ | ใช้กับไมโครเวฟได้ | หมายเหตุ |
|---|---|---|
| **ฟอยล์อะลูมิเนียม** | ✓ ✗ | สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป |
| **จานสำหรับทำเกรียม** | ✓ | ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที |
| **กระเบื้องและดินเผา** | ✓ | กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ |
| **โฟมที่สามารถใช้แล้วทิ้งจานกระดาษ** | ✓ | อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้ |
| **บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน** | | |
| • ถ้วยโฟม | ✓ | สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมาก ๆ จะทำให้โฟมละลาย |
| • ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์ | ✗ | อาจติดไฟ |
| • กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ | ✗ | อาจเกิดประกายไฟ |
| **เครื่องแก้ว** | | |
| • ภาชนะสำหรับเตาอบและใส่อาหาร | ✓ | ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ |
| • เครื่องแก้วบาง | ✓ | สามารถใช้อุ่นอาหาร แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที |
| • โถแก้ว | ✓ | ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น |
| **โลหะ** | | |
| • จาน | ✗ | อาจเกิดประกายหรือติดไฟ |
| • ลวดสำหรับมัดปากถุง | ✗ | |
| **กระดาษ** | | |
| • จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปากและกระดาษเช็ดมือ | ✓ | สำหรับการอบเวลาสั้น ๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป |
| • กระดาษรีไซเคิล | ✗ | อาจเกิดประกายไฟ |
| **พลาสติก** | | |
| • ภาชนะ | ✓ | โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติดแบบเมลามีน |
| • ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร | ✓ | สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย |
| • ถุงแช่แข็ง | ✓ ✗ | เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้ |
| **กระดาษมันหรือกระดาษไข** | ✓ | สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น |

**✓ :แนะนำให้ใช้**
**✓✗ :ใช้อย่างระมัดระวัง**
**✗ :ไม่เหมาะสม**

# *คู่มือการอบอาหาร*



## *ไมโครเวฟ*

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

### *การอบ*

**ภาชนะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:**

ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่นสเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

**อาหารที่เหมาะกับการอบด้วยไมโครเวฟ:**

อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถปรุงด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

**การปิดหรือครอบอาหาร**

การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการปรุงอาหาร คุณสามารถปิดหรือครอบได้หลายวิธี: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

**เวลาพักอาหาร**

เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

### คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไป เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|---|---|
| ผักขม | 150 กรัม | 600 วัตต์ | 5-6 | 2-3 | เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) |
| บร็อคโคลี่ | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 8½-9 ½ | 2-3 | เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) |
| ถั่ว | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 7½-8½ | 2-3 | เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) |
| ถั่วเขียว | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 9-10 | 2-3 | เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) |
| ผักหลายชนิด (แครอต/ถั่ว/ข้าวโพด) | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 7½-8½ | 2-3 | เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) |
| ผักหลายชนิด (แบบอาหารจีน) | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 8-9 | 2-3 | เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) |

### คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

**ข้าว:** ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

**พาสต้า:** ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยไม่ปิดฝา คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|---|---|
| ข้าวสวย (พอสุก) | 250 กรัม | 800 วัตต์ | 16½-17½ | 5 | เติมน้ำเย็น 500 มล. |
| ข้าวกล้อง (พอสุก) | 250 กรัม | 800 วัตต์ | 21½-22½ | 5 | เติมน้ำเย็น 500 มล. |
| ข้าวกล้อง | 250 กรัม | 600 วัตต์ | 21½-22½ | 10 | เติมน้ำเย็น 600 มล. |
| ข้าวผสม (ข้าว + ข้าวกล้อง) | 250 กรัม | 800 วัตต์ | 17½-18½ | 5 | เติมน้ำเย็น 500 มล. |
| ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช) | 250 กรัม | 800 วัตต์ | 18½-19½ | 5 | เติมน้ำเย็น 400 มล. |
| พาสต้า | 250 กรัม | 800 วัตต์ | 11-12 | 5 | เติมน้ำเย็น 1000 มล. |

# คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

TH

## คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด ใส่น้ำเย็น 30 - 45 มล. (2 - 3 ช้อนชา) สำหรับอาหาร 250 กรัม ยกเว้นกรณีที่แนะนำเป็นอย่างอื่น – โปรดดูที่ตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง ปรุงอาหารต่อเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามที่ต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

**คำแนะนำ:** ตัดผักสดออกเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

**ผักสดทุกประเภทควรปรุงโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (800 วัตต์)**

| อาหาร | สัดส่วน | เวลา (นาที) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|---|
| บร็อคโคลี่ | 250 กรัม<br>500 กรัม | 4-4½<br>7½-8 | 3 | หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง |
| กะหล่ำบรัสเซล | 250 กรัม | 5½-6½ | 3 | เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ) |
| แครอต | 250 กรัม | 4½-5 | 3 | ฝานแครอตเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน |
| ดอกกะหล่ำ | 250 กรัม<br>500 กรัม | 5-5½<br>8½-9 | 3 | หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง |
| Courgettes | 250 กรัม | 3½-4 | 3 | ฝานเป็นชิ้นบาง ๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือใส่เนยหนึ่งก้อน อบให้นุ่ม |
| มะเขือม่วง | 250 กรัม | 3½-4 | 3 | ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบาง ๆ และโรยด้วยน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ |
| กระเทียม | 250 กรัม | 4½-5 | 3 | หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา |
| เห็ด | 125 กรัม<br>250 กรัม | 1½-2<br>3-3½ | 3 | เตรียมเห็ดชิ้นเล็ก ไม่ต้องเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน |
| หัวหอม | 250 กรัม | 5½-6 | 3 | ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ) |
| พริกหยวก | 250 กรัม | 4½-5 | 3 | หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ |
| มันฝรั่ง | 250 กรัม<br>500 กรัม | 4-5<br>7½-8½ | 3 | ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่า ๆ กัน |
| หัวผักกาด | 250 กรัม | 5-5½ | 3 | หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก |

### *การอุ่น*

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติ คือประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7°C

**การจัดวางและการปิดครอบ**

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็ก ๆ จะได้ผลดีกว่า

**ระดับพลังงานและการคน**

อาหารบางชนิดสามารถอุ่นโดยใช้พลังงาน 800 วัตต์ ในขณะที่บางชนิดต้องอุ่นด้วยพลังงาน 600 วัตต์ 450 วัตต์ หรือกระทั่ง 300 วัตต์

โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)
คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร
ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติคหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ)
ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

**เวลาในการอุ่นและพักอาหาร**

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้ เพื่อใช้ประโยชน์ในอนาคต
โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง
พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน
เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

### *การอุ่นของเหลว*

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้ง หลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

# *คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)*

TH

*การอุ่นอาหารสำหรับทารก*

**อาหารสำหรับทารก:**

เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติด คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักไว้ประมาณ 2-3 นาทีก่อนนำไปป้อนทารก คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิขณะป้อน: ควรอยู่ระหว่าง 30-40°C

**นมสำหรับทารก:**

เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิขณะป้อน: 37°C

**หมายเหตุ:**

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

**การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก**

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|---|---|
| อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อ) | 190 กรัม | 600 วัตต์ | 20 – 30 วินาที | 2-3 | เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด |
| อาหารผสมสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้) | 190 กรัม | 600 วัตต์ | 10 – 20 วินาที | 2-3 | เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด |
| นมสำหรับทารก | 100 มล.<br>200 มล. | 300 วัตต์ | 30-40 วินาที<br>1 นาทีถึง 1 นาที 10 วินาที | 2-3 | เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา เขย่าให้เข้ากันและพักเป็นเวลาอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด |

**การอุ่นของเหลวและอาหาร**

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|---|---|
| เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ) | 150 มล. (1 ถ้วย)<br>250 มล. (1 ถ้วย) | 800 วัตต์ | 1-1½<br>1½-2 | 1-2 | รินเครื่องดื่มใส่ถ้วย และอุ่นโดยไม่ต้องปิดฝาโดยวางถ้วยไว้กึ่งกลางจานหมุน พักเครื่องดื่มไว้ในไมโครเวฟ และคนให้ทั่ว |
| ซุป (แช่เย็น) | 250 กรัม<br>450 กรัม | 800 วัตต์ | 3-3½<br>4-4½ | 2-3 | เทใส่จานเซรามิกก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก และคนให้ทั่วหลังจากอุ่นอาหาร คนอีกครั้งก่อนรับประทาน |
| สตูว์ (แช่เย็น) | 350 กรัม | 600 วัตต์ | 5½-6½ | 2-3 | เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ปิดด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน |
| พาสต้าพร้อมซอส (แช่เย็น) | 350 กรัม | 600 วัตต์ | 4½-5½ | 3 | ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน |
| พาสต้าสอดไส้พร้อมซอส (แช่เย็น) | 350 กรัม | 600 วัตต์ | 5-6 | 3 | ใส่พาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติด คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนการพักอาหาร และก่อนรับประทาน |
| อาหารชุด (แช่เย็น) | 350 กรัม<br>450 กรัม | 600 วัตต์ | 5-6<br>6-7 | 3 | จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2 – 3 อย่างในจานกระเบื้อง จากนั้นคลุมด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ |

# *คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)*

TH

### *การละลายน้ำแข็ง*

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อย ๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปปรุงอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป
หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็ก ๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าไก่เริ่มอุ่นจากด้านนอก ให้หยุดการละลายน้ำแข็ง และรอประมาณ 20 นาทีก่อนที่จะละลายน้ำแข็งต่อ
พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

**คำแนะนำ:** อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง - 20°C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

**การละลายอาหารแช่แข็งทุกประเภทควรใช้ระดับพลังงานสำหรับการละลายน้ำแข็ง (180 วัตต์)**

| อาหาร | สัดส่วน | เวลา (นาที) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|---|
| เนื้อ | | | | |
| เนื้อสับ | 250 กรัม<br>500 กรัม | 5-6<br>9-11 | 10-20 | วางเนื้อบนจานเซรามิกก้นแบน ใช้แผ่นฟอยล์อลูมิเนียมห่อบริเวณที่บาง กลับด้านเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง |
| เนื้อหมูเป็นชิ้น | 250 กรัม | 6-7 | | |
| เป็ดหรือไก่ | | | | |
| ไก่เป็นชิ้น | 500 กรัม (2 ชิ้น) | 12-14 | 15-40 | ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่นปีก หรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งเวลาละลายน้ำแข็ง |
| ไก่ทั้งตัว | 950 กรัม | 24-26 | | |
| ปลา | | | | |
| ชิ้นเนื้อปลา (ฟิเลต์) | 200 กรัม (2 ชิ้น)<br>400 กรัม (4 ชิ้น) | 4½-5½<br>8-10 | 5-20 | วางปลาแช่แข็งในจานกระเบื้องแบนโดยให้ส่วนที่บางอยู่ใต้ส่วนที่หนา และใช้ฟอยล์อะลูมิเนียมหุ้มส่วนปลายที่แคบมาก กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง |
| ผลไม้ | | | | |
| เบอรี่ | 250 กรัม | 4½-5½ | 5-10 | วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วแบนกลม (มีเส้นผ่าศูนย์กลางให่-) |
| ขนมปัง | | | | |
| ขนมปังก้อน (ประมาณก้อนละ 50 กรัม) | 2 ชิ้น<br>4 ชิ้น | 1½-2<br>3-3½ | 5-10 | วางขนมปังเป็นวงกลมบนจานหมุนโดยใช้กระดาษอเนกประสงค์รองพลิกกลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง |
| ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช | 250 กรัม | 4-4½ | | |
| ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี + แป้งไรย์) | 500 กรัม | 8-10 | | |

## *คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)*



**คู่มือการทำอาหารสำหรับการนึ่ง (เฉพาะรุ่น MR89)**

| อาหาร | สัดส่วน | กำลังไฟ | เวลา (นาที) | เวลาพักอาหาร (นาที) | คำแนะนำ |
|---|---|---|---|---|---|
| หัวอาร์ทิโชค | 300 กรัม (1-2 ชิ้น) | 800 วัตต์ | 5-6 | 1-2 | ล้างทำความสะอาดหัวอาร์ทิโชค วางในหม้อสำหรับนึ่ง เติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ และปิดฝา |
| ผักสด | 300 กรัม | 800 วัตต์ | 4ฝ-5 | 1-2 | ชั่งผักตามต้องการ (เช่น บร็อคโคลี่ ดอกกะหล่ำ แครอต พริกหวาน) ล้างทำตามสะอาด และหั่นเป็นชิ้นเท่า ๆ กัน เติมน้ำสะอาด 2 ช้อนโต๊ะ ปิดฝาหม้อนึ่ง |
| ผักแช่แข็ง | 300 กรัม | 600 วัตต์ | 7-8 | 2-3 | วางผักแช่แข็งลงในหม้อนึ่ง เติมน้ำสะอาด 1 ช้อนโต๊ะ ปิดฝาหม้อนึ่ง คนให้ทั่วหลังการอบและพักอาหาร |
| ข้าว | 250 กรัม | 800 วัตต์ | 15-18 | 5-10 | ใส่ข้าวในหม้อนึ่ง เติมน้ำเย็น 500 มล. ปิดฝาหม้อนึ่ง หลังการอบ ให้พักอาหารเป็นเวลา 5 นาที สำหรับข้าวขาว และ 10 นาที สำหรับข้าวกล้อง |
| สตูว์ (แช่เย็น) | 400 กรัม | 600 วัตต์ | 5-6 | 1-2 | ใส่สตูว์ในหม้อนึ่ง ปิดฝาหม้อนึ่ง คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร |
| ซุป (แช่เย็น) | 400 กรัม | 800 วัตต์ | 3-4 | 1-2 | เทลงในหม้อนึ่ง ปิดฝาหม้อนึ่ง คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร |
| ซุปแช่แข็ง | 400 กรัม | 800 วัตต์ | 8-10 | 2-3 | เทซุปแช่แข็งในหม้อนึ่งจากนั้นปิดฝา คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร |
| แกงกะหรี่ไก่ใส่ผัก แช่แข็ง | 300 กรัม ไม่รวมน้ำ | 800 วัตต์ | 10-12 | 2-3 | เทแกงกะหรี่ไก่ที่แช่แข็ง (อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง) ในหม้อนึ่ง และเติมน้ำเย็น 100 มล. ปิดฝาหม้อนึ่ง |
| ขนมปังยีสต์ไส้แยมแช่แข็ง | 150 กรัม | 600 วัตต์ | 1-2 | 2-3 | เทแกงกะหรี่ไก่ที่แช่แข็ง (อาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง) ในหม้อนึ่ง และเติมน้ำเย็น 100 มล. ปิดฝาหม้อนึ่ง |
| ข้าวโพดคั่ว | 50 กรัม | 800 วัตต์ | 2-3 | 1-2 | ใส่เมล็ดข้าวโพดแห้งที่ใช้ทำข้าวโพดคั่ว 50 กรัมในหม้อนึ่ง เติมเนย 10 กรัม และน้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ ปิดฝา ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา (โปรดนำหม้อแช่น้ำก่อนที่จะทำความสะอาด) |

TH

# คู่มือการอบอาหาร (ต่อ)

*สะดวกและรวดเร็ว*

**การละลายเนย**
ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก ให้ความร้อนเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์ จนเนยละลาย

**การละลายช็อคโกแล็ต**
ใส่ช็อคโกแล็ต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 วัตต์ จนช็อคโกแล็ตละลาย คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

**การละลายผลึกน้ำผึ้ง**
ใส่ผลึกน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์ จนน้ำผึ้งละลาย

**การละลายเจลาติน**
ใส่แผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาที ใช้พลังงาน 300 วัตต์
คนหลังการอบ

**การทำน้ำตาลโรยหน้า/ไอซิง (สำหรับเค้กและกาโต้)**
ผสมน้ำตาลโรยหน้าสำเร็จรูป (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์
จนน้ำตาล/ไอซิงใส คนสองครั้งระหว่างการอบ

**การทำแยม**
ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอรี่ชนิดต่าง ๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัม และคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝาเป็นเวลา นาที โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์ คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยมที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

**การทำพุดดิ้ง**
ผสมแป้งพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) โดยปฏิบัติตาม
คำแนะนำของผู้ผลิต และคนให้เข้ากัน ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ที่มีขนาด
พอเหมาะและมีฝาปิด อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 800 วัตต์
คนบ่อย ๆ ระหว่างการอบ

**การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น**
นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัม ใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน คนหลาย ๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3ฝ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 วัตต์ พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

# การทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ

*โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ของเตาไมโครเวฟ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารสะสมอยู่:*

- *ผิวหน้าด้านในและด้านนอก*
- *ประตูและซีลขอบประตู*
- *จานหมุนและวงแหวน*

 **ทุกครั้ง** โปรดทำความสะอาดให้ซีลขอบประตูสะอาด และประตูสามารถปิดสนิท

 การไม่รักษาความสะอาดเตาไมโครเวฟอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาไมโครเวฟอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

**ห้าม** ทำน้ำหกใส่ช่องระบายอากาศ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ประเภทขัดถูหรือสารละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อไม่ให้มีสิ่งสกปรก

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

## *การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ*

***โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม***

***ห้ามใช้เตาอบถ้าประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย:***

- ***บานพับเสียหาย***
- ***ซีลสึกกร่อน***
- ***โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ***

***โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น***

☛ **ห้าม** ถอดโครงภายนอกของเตาอบ ถ้าเตาอบเกิดข้อผิดพลาดหรือต้องมีการซ่อมบำรุง หรือหากคุณมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพของเครื่อง:

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

✉ หากคุณต้องการเก็บเตาไมโครเวฟไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง
**สาเหตุ**: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

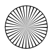
✉ เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

## *รายละเอียดด้านเทคนิค*

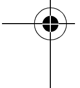
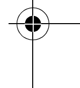
TH

***SAMSUNG ทำทุกวิถีทางเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ***

| **รุ่น** | **MR87/MR89** |
|---|---|
| **การจ่ายไฟ** | 220 โวลต์ ~ 50 เฮิรตซ์ |
| **การใช้พลังงาน** | |
| ไมโครเวฟ | 1200 วัตต์ |
| **กำลังไฟฟ้า** | 100 วัตต์ / 800 วัตต์ (IEC-705) |
| **ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน** | 2450 เมกะเฮิรตซ์ |
| **วิธีระบายความร้อน** | มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน |
| **ขนาด (กว้าง x ลึก x สูง)** | |
| ด้านนอก | 421.5 x 319.5 x 436.7 มม. |
| ช่องของเตาอบ | 330 x 199 x 330 มม. |
| **ปริมาตร** | 20 ลิตร |
| **น้ำหนัก** | |
| สุทธิ | 13.5 กก. โดยประมาณ |

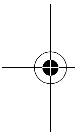
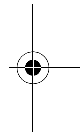
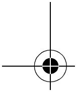




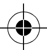
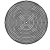
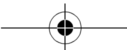
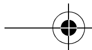
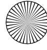



## *หมายเหตุ*

TH

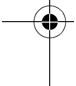
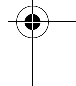






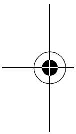
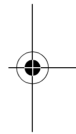





















SAMSUNG
ELECTRONICS